



Rugbrød

Mange liker rugbrød som dette med en lett syrlig smak. Du får to rugbrød av denne oppskriften

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS

Slik gjør du

- ① Rør ut gjæren i melken og tilsett resten av ingrediensene. Elt deigen godt sammen og la den heve lunt og tildekket i 30 min
- ② Del deigen i 2 deler, form til runde brød og sett på et stekebrett med bakepapir. La brødene heve lunt og tildekket til dobbel størrelse
- ③ Pensel brødene med vann, sikt over rugmel og lag gjerne noen fine snitt i skorpen
- ④ Stek brødene midt i ovnen ved 200 °C i 40-45 min (avhengig av ovn)

Ingredienser

400 g	Møllerens Hvetemel siktet
400 g	Møllerens Rugmel siktet
6 dl	lunken kulturmilk (eller vanlig melk)
25 g	gjær (eller 1 pose tørrgjær)
1 ts	salt

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet



Møllerens
Rugmel
siktet

Lignende oppskrifter



Grove rundstykker med rug

🕒 OVER 60

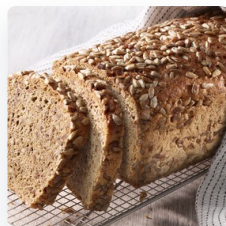
👩‍🍳 MIDDELS



Saftig rugbrød

🕒 OVER 60

👩‍🍳 MIDDELS



Dansk rugbrød

🕒 OVER 60

👩‍🍳 MIDDELS